

특 집 : 학교급식 정착을 통한 학교건강증진의 활성화

우리나라 학교급식의 현황 및 방향

조 정 순

명지대학교 식품영양학과

I. 서 론

학교급식은 성장기 학생들에게 영양적으로 균형 잡힌 양질의 식사를 제공하고 급식을 통하여 올바른 식습관지도, 편식의 교정, 공동체 의식, 전통의 식문화 및 세계 식문화의 체험, 식품의 생산과 소비에 대한

올바른 이해에 기여 할 수 있는 계기가 되므로 세계 여러 나라에서 미래의 건강과 국민육성과 삶의 질을 높이는 차원에서 정책적으로 실시하고 있다¹⁾.

학교급식의 기대 효과는 단시간에 가시화 되지 않으므로 장기적인 투자의 목적을 가지고 교육의 일환으로 운영되는 비영리 집단 급식 분야로서 다른 유형

표 1-1. 우리나라 학교급식의 근거법령, 급식내용 및 형태, 식생활과 아동의 신체계측치

연대	구 분	년	국민영양조사 (전국1인1일, g/day) ^{a)}				섭취에너지 ^{b)} 영양소 구성비(%)			신장(cm) ^{c)}		체중(kg) ^{d)}	
			곡류	육류	우유	유지방	P	F	C	11세		11세	
			및 그 제품	및 그 제품	및 그 제품	식물성				동물성	남	여	남
	근거 법령												
	구호 급식기 (1953)												
	~ 형태												
	재원												
	자립 급식기 (1973)												
	~ 형태												
	재원												

표 1-2. 우리나라 학교급식의 근거법령, 급식내용 및 형태, 식생활과 아동의 신체계측치

연대	구 분	년	국민영양조사 (전국1인1일, g/day) ^{a)}						섭취에너지의 ^{b)} 영양소 구성비(%)			신장(cm) ^{c)}		체중(kg) ^{c)}	
			곡류	육류	우유	유지류			P	F	C	11세		11세	
			및 제품	및 제품	그 제품	그 식품성	그 동물성	남				여	남	여	
	근거 법령		• 학교급식규칙1차개정(1978.11.23) • 학교급식법제정(1981.1.29) • 학교급식법시행령(1981.9.8)												
제도 확립기 (1978) ~ 1981)	급식 내용	1980	495	13.6	9.9	4.4	0.1	13.1	9.6	77.3	139.3	140.3	32.3	32.9	
	급식 형태	1981	469	15.7	14.0	4.8	0.1	13.7	9.0	77.3	139.9	141.9	32.5	33.8	
	재원		• 완전 국고로 전환(지방교육계정 교부금) 도시형, 농촌형 학부모 분담												
	근거 법령		• 학교급식법1차개정(1982.3.20) • 학교급식규칙폐지(1993.2.25)												
관리 체계 전환기 (1982) ~ 1989)	급식 내용	1984	404	29.1	20.2	5.68	0.04	14.6	11.4	74.0	141.2	142.6	33.7	34.5	
	급식 형태	1987	339	39.3	49.3	6.84	0.49	15.6	14.7	69.7	142.6	144.1	35.1	35.9	
	재원		• 국고지원(시설, 설비, 인건비) - 도시형: 학부모 전액부담 - 도서벽지형: 전액국고 지원 - 농어촌형: 1/3국고지원 + 2/3학부모												

표 1-3. 우리나라 학교급식의 근거법령, 급식내용 및 형태, 식생활과 아동의 신체계측치

연대	구 분	년	국민영양조사 (전국1인1일, g/day) ^{a)}						섭취에너지의 ^{b)} 영양소 구성비(%)			신장(cm) ^{c)}		체중(kg) ^{c)}	
			곡류	육류	우유	유지류			P	F	C	11세		11세	
			및 제품	및 제품	및 제품	그 식품성	그 동물성	남				여	남	여	
	근거 법령		• 학교급식법3차, 4차개정(1990.12.27/1993.12.10) • 학교급식법시행령 3~7차개정(1990-1995)												
제도 확충 및 확대기 (1990) ~ 1995)	급식 내용	1992	337.2	58.1	51.6	5.8	0.4	15.8	16.6	67.6	145.33	146.59	38.42	39.08	
	급식 형태	1995	308.9	67.0	65.6	7.5	0.1	16.1	19.1	64.8	146.26	147.85	39.74	40.46	
	재원		• 도시형-전액 학부모 부담 • 농어촌형-국가 보조 및 학부모 부담 • 도서벽지형-국가 전액부담 자체 생산품 활용												

참고자료 ^{a),b)}: 보건복지부, 국민영양조사결과 보고서, 1995, ^{c)}: 교육부, 교육통계연보, 1969-1996

표 1-4. 우리나라 학교급식의 근거법령, 급식내용 및 형태, 식생활과 아동의 신체계측치

연대	구 분	년	국민영양조사 (전국1인1일, g/day) ^{a)}				섭취에너지의 ^{b)} 영양소 구성비(%)			신장(cm) ^{c)}		체중(kg) ^{d)}	
			곡류 및 그 제품	육류 및 그 제품	우유 및 그 제품	유지방 식품성 동물성	P	F	C	11세		11세	
										남	여	남	여
근거 법령													
급식 내용													
운영 체제 다변화 기 (1996 ~ 현재)	자체조리	1996											
	학교급식 공동조리 위탁급식 교내조리 외부조리												
재원													

의 급식과 차별화 된다.

학교급식의 중요성과 필요성은 사회 각층에 인식되어 국민적 관심과 정부의 정책적 지원에 따라 1990년대에 들어 일부학교에서 식중독사건으로 '학교급식'이 위축되었으며 일부 시범·실험학교에서만 급식을 하였다.^{2,3)}

1978년 이후 학교급식은 학교자체 조리급식형태로 전환되었고 1981년 1월 학교 급식법이 제정 공포되면서 급식제도를 확립하는 단계로 들어서게 되었으며 영양보충급식에서 완전영양 급식형태로 추진되었다.

1990년대에 들어 학교급식 실시비율은 급격한 증가 추세를 보였고, 1997년까지 전국초등학교 100%전면 실시계획에 따라 공동조리 방식(1992년 실시)과 위탁급식(1996년 실시)운영으로 학교급식의 조기확대 실시를 가능케 하였다.

1999년 4월 현재 전국초등학교의 99.2%, 중학교 30.3%, 고등학교 48.2%, 특수학교는 97.5%가 학교급

표 2. 학교급식의 실시 상황

구 분	전체	급식	%
초등학교	학교수	5,688	99.2
	학생수	3,834,561	86.5
중학교	학교수	2,736	30.3
	학생수	2,011,468	11.6
고등학교	학교수	1,921	48.2
	학생수	2,326,880	25.6
특수학교	학교수	118	97.5
	학생수	23,256	92.9
계	학교수	10,463	71.8
	학생수	8,196,165	50.8

자료 : 교육부, 1999.4

식을 시행하고 있으며 학교수 71.8%, 학생수 50.8%가 급식에 참여하고 있고 지금은 학교생활 중 중요한 교육활동의 하나이다(표 2 참조).

II. 학교급식의 중요성 및 효과

1. 학교급식의 중요성

학교급식은 학교 환경위생관리, 건강교육, 전염병 관리, 건강진단등과 더불어 급식을 통한 학교보건을 실현해 가는 가장 중요한 접근 방법이라 할 수 있다³⁾.

학교보건의 한 분야로서의 학교급식은 아동에게 성장촉진과 질병에 대한 저항력을 만들기에 필요한 학령기의 영양공급(표 3. 학교급식의 영양기준)과 올바른 식습관 형성을 위하여 학교에서 일정한 지도목표를 설정하여 계획적으로 실시하는 집단 급식이다³⁾.

학교급식은 학생의 심신의 건전한 발달을 도모하고 나아가 국민식생활 개선에 기여함을 목적으로 하며(학교급식법 제1조, 목적) 이와 같은 목적을 달성하기 위하여 국가와 지방 자치단체는 영양교육을 통한 식습관의 개선과 학교급식의 원활한 수행을 위해서 필요한 시책을 강구해야 할(학교급식법 제3조 국가, 지방자치단체의 의무)뿐만 아니라 학교급식은 교육의 일환으로 운영되어야 한다(학교급식법 제6조, 학교급식의 운영원칙 및 관리기준 제1항). 또한 학교급식의 내용은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성되어야 하며 급식관리에 있어서는 위생과 안전에 철저를 기하여야 한다.

학교급식법 제6조 제2항에서 제시한 것과 같이 그 특성과 중요성을 알 수 있다.

2. 학교급식의 효과

1) 보건학적 측면

- 급식학교 아동이 비급식아동보다 체위성장률이 높았고 질병 발생률이 낮았다⁶⁾.
- 아동의 식행동 및 식습관이 영양적으로 균형된 식품소비형태를 나타내었다⁷⁾.
- 영양지식(식생활 개선)·편식교정·위생의 순으로 학교급식이 실제생활에 도움을 주었다고 응답하였다⁸⁾.
- 비만관리프로그램, 편식교정캠프, 특별활동 등의 운영으로 그룹별 영양지도가 가능하다.
- 급식 결과에 대한 학부모의 긍정적 평가에서 편식교정에 대한 점수가 가장 높았다⁹⁾.

2) 교육학적 측면

- 영양 교육, 개인 위생교육, 식사 예절 교육을 배우는 아동이 편식 교정률과 배운지식 및 예절의 실천 비

율이 높았다⁶⁾.

- 아동의 학습태도 및 학습능력에 긍정적인 영향을 준다.

- 교사, 아동의 공동식사에 따른 상호 우호적 관계와 급식작업을 통한 공동체 의식의 함양으로 인성 및 사회성 형성에 크게 기여한다³⁾.

3) 사회적 국민 경제적 측면

- 학교급식 아동의 가정과 지역주민의 식생활 개선에 파급효과가 크다¹⁰⁾.
- 새로운 식품과 다양한 조리법을 활용함으로써 지역사회 영양정책 및 국가의 식량 수급정책에 영향을 준다.
- 비용 및 영양적인 면에서 도시락보다 우수하다⁶⁾.

4) 환경교육적 측면

학교급식을 통해 음식쓰레기 남기지 않기와 음식쓰레기분리의 실천교육으로 환경오염방지와 더불어 소비절약운동에 영향을 준다¹⁾.

III. 학교급식의 현황

1. 학교급식의 실시 현황

1) 전체실시현황

학교급식 실시 비율은 1990년대에 들어 급격한 성장세를 보여주고 있다. 교육부 통계에 의하면 1990년 학교수 기준으로 10.2%의 급식률에서 제7차 경제, 사회발전 5개년 계획 기간(1992~1996년)동안 이를 연차적으로 확대하여 1996년까지 88.4%, 1997년에는 전국초등학교 100% 전면실시 계획이 발표된 바 있다. 계획보다는 다소 늦었지만 학교급식 실시 현황을 보면 표 3과 같다. 초등학교 학교수를 기준으로 1993년 19.7%에서 1995년 38.2%, 1997년 88.4%, 1999년 4월 현재 99.2%가 학교급식을 시행하고 있다.

전체 학교 급식 실시 현황은 1999년 4월 현재 급식의 대상이 되는 초, 중, 고등학교수의 71.8%인 7509개의 학교가 급식을 실시 하고 있으며 초, 중, 고등학교 학생수의 50.8%가 급식에 참여하고 이에 총 급식 인원은 4,164,731명에 이르고 있다.

초등학교의 경우 1999년 4월 현재 급식대상이 되는 학교의 99.2%, 아동의 86.5%가 급식을 하고 있다. 교육부는 올해안에 초등학교 급식을 100%확대 실시 할 계획이다. 중학교의 경우 1999년 4월 현재 급식 학

표 3. 학교급식의 영양기준(제3조 제1항 관련)

구분	연령 (세)	체중 (kg)	신장 (cm)	열량 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E)	비타민B1 (mg)	비타민B2나이아신 (mg)	비타민C (mg)	비타민A (mg)	칼슘 (mg)	철분 (mg)
소아	4-6	18.5	108	534	13.4	134	0.27	0.34	3.67	13.4	3.34	200
	7-9	26.6	126	600	16.7	167	0.30	0.37	4.00	13.4	3.34	234
	10-12	37.0	142	734	20.0	200	0.37	0.44	4.67	16.7	3.34	267
남자	13-15	50.0	159	800	23.4	234	0.40	0.47	5.34	16.7	3.34	300
	16-19	63.0	172	867	26.7	234	0.47	0.54	6.00	18.4	3.34	300
	10-12	36.0	142	634	20.0	200	9.34	0.40	4.34	16.7	3.34	267
여자	13-15	48.0	155	667	21.7	234	0.34	0.40	4.34	16.7	3.34	267
	16-19	54.0	160	700	21.7	234	0.37	0.44	4.34	18.4	3.34	267
	10-12	36.0	142	634	20.0	200	9.34	0.40	4.34	16.7	3.34	267

비고: 1. 이 표의 영양기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 개인의 성장상태, 건강 및 활동정도 등을 고려하여 탄력적으로 적용한다.

2. R.E는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)

교수의 30.3%, 학생의 11.6%가 급식을 실시하고 있으며 교육부는 2000년부터 연차적으로 확대하여 2002년까지 중학교 전 학년 급식을 전면 실시할 계획이다.

교육부는 1998년 안에 초등학교의 경우 100% 확대 실시 하는 한편 중, 고교 급식도 확대 실시하되 우선적으로 학교에서 장시간 체류하는 고 3학생에게 위탁급식 방법을 통해 확대 하기로 발표하고 1998년 말까지 70%로 끌어 올린 뒤 1999년 상반기까지 100% 확대 실시 하기로 계획하였으나 1999년 4월 현재 고등학교 급식학교수의 48.2%, 학생수의 25.6%가 급식을 하고 있다.

근로 청소년을 위한 특별 학급 및 산업체 부설학교 등 특별학교의 경우 급식 학교수의 97.5%, 학생수 92.9%가 급식에 참여하고 있다(표 4~7 참조).

일본에서는 학교급식을 1889년에 시작하여 24년간

의 자생적 구호급식기와 37년간의 구호 급식기를 거쳐 1950년대부터는 전국의 초등학교를 대상으로 완전 급식을 실시하고 있다¹¹⁾.

한편 미국의 경우 농림부에서 주관하여 1893년부터 학교급식을 시작하여 1946년 National school lunch program(NSLP)을 실시 하면서 학교급식이 식이 결핍성 질환을 예방하며 잉여농산물을 소비하도록 식사 패턴 표준을 제정하였고 1966년부터 School Breakfast program(SBP)를 실시 하였다. 최근에는 2000년대 건강 국민을 만들기 위해 1994년 통과된 HMAA(Health Meals for Americans Act)에서 1996년까지 학교급식은 DGA(Dietary Guideline for Americans)를 적용해야 한다고 규정하였다. 전체 학생수의 90% 이상이 이에 따르는 식단으로 수정해 하고 있으며 Low fat, Low calory 식단으로 계속 개발하고 있다¹²⁾.

표 4. 각국의 학교급식 실시 현황(학교수 %)

대상	나라	한국	일본	미국	영국	중화민국	스웨덴
유치원			32.8	17.0			의무교육 학교의 50%
초등학교		99.2	97.8	99.0	69.0	33.7	100
중 학교		30.3	84.8	83.0	56.0	19.8	100
특수교육학교 (유아, 아동)		97.5	81.3		96.0		
고등학교		48.2	98.8 (야간)	91.0			100

자료 : 교육부, 1990-1999

2. 급식형태별 현황

표 5와 같은 현재 우리나라 급식형태는 1991년 지정 및 시설 설치하여 1992부터 공동조리에 의한 급식이 시작되었다. 앞에서 언급한 바와 같이 4-5년 사이에 양적인 면에서 급신강화했다고 할 수 있다. 그러나 1990년까지 우리나라 초등학교의 학교급식에서 주로 시행되고있는 단독 조리방식은 조리장 시공시 사용되는 시설비 및 영양사와 조리사의 인건비등의 운영비를 위한 재원확보, 도시지역 학교의 시설부지확보, 방학기간의 시설과 인력의 활용도 저조 등의 문제가 따르게 되어 당초계획인 1997년 전국초등학교 전면실시

표 5. 각국의 학교급식의 급식 내용 및 급식 조리 형태

구분	나라	한 국	일 본	미 국	영 국	중화민국	스웨 덴
급식 내용		<ul style="list-style-type: none"> • 영양급식=밥(빵)+국+부식+우유 • 전통한식과 서양식 반영한 식단, 우유는 반드시 포함 	<ul style="list-style-type: none"> • 완전급식=빵(쌀밥)+우유+반찬 • 보충급식=우유+반찬 • 우유급식=우유(탈지우유+물) 	<ul style="list-style-type: none"> • 급식 여부 학생선택권 있음 • 카페테리아설치 • American Dietary Guide-line에 따른 Law fat, Law calory 식단운영 	<ul style="list-style-type: none"> • 초등학교 : 정식메뉴 • 중학교 : 카페테리아 학생자율선택 • 무료우유 급식 	<ul style="list-style-type: none"> • 완전급식 • 주식+부식+기타 • 주식(빵, 국수)+부식+기타 	<ul style="list-style-type: none"> • 단일식단(균형식) • 전원급식 • 간식은 자비(우유, 과일)
	급식 조리 형태		<ul style="list-style-type: none"> • 학교급식-단독조리 • 공동조리 • 위탁급식 • 교내조리 • 외부조리 	<ul style="list-style-type: none"> • 단독조리식(학교수) -초등학교 51.2% -중학교 32.5% • 공동조리식(학교수) -초등학교 48.8% 	<ul style="list-style-type: none"> • 단독조리식(현장system) • 공동조리식-가공kitchen -조리kitchen • 공동조리급식 -1회용기사용 	<ul style="list-style-type: none"> • 초등학교-단독조리장 • 중학교-카페테리아 	<ul style="list-style-type: none"> • 단독조리식 • 공동조리식 • 학교급식 공동조리장 -전국에 빵 센터 설치
식당		<ul style="list-style-type: none"> • 도시지역 51.5% • 농어촌지역 86.9% • 도서벽지지역 81.0% %(전국 912개교 조사자료, 1995) 	<ul style="list-style-type: none"> • 초등학교 24% • 중학교 11% • 특수학교 71% • 야간고등학교 				<ul style="list-style-type: none"> • 단독조리학교에서 대개 식당이 있고 식사 환경에 대한 연구를 많이함 • 식당을 영양 교육 장소로 활용

자료 : 교육부, 1990-1999

표 6. 각국의 학교급식 제경비

구분	나라	한 국	일 본	미 국	영 국	중화민국	스웨 덴
급식 경비	◎ 급식경비	<ul style="list-style-type: none"> • 시설비-학교설립자, 학교급식후원회 • 운영비-학교설립자, 학교급식후원회, 일부 학부모 • 식품비 및 기타 경비 -도시벽지지역: 1식당 약 750원 지원 -농어촌지역: 1식당 약 250원 지원 -도시지역:전액 학부모 	<ul style="list-style-type: none"> • 시설, 설비비, 인건비: 학교설립자 • 상기에 대한 국고 보조금: 문부성 예산의 약 1% • 농림 수산성 예산의 약 0.6% • 신설시설 학교: 1/2국고 부담 • 식품비: 전액 학부모 	<ul style="list-style-type: none"> • 시설비 : 연방정부 • 식품비 : 1/3연방과 2/3학부모 • 현금 및 잉여농산물 제공 포함 • 전체비용: 1/4연방정부+3/4학생, 주정부 • 지역 사회의 기부금 • 봉사활동으로 노동력 지원 • 개인부담액은 소득 수준에 따라 하등 • 저소득층의 가족연 수입에 따라 무료급식과 디스카운트급식 제공 	<ul style="list-style-type: none"> • 시설비, 인건비: 지방교육당국 • 식품비:지방교육 당국, 학부모 • 1980년 법 개정: 지방교육당국, 자 치단체의 보조의 무해 • 4학년, 주정보 지역 사회의 기부금 • 지방교육당국의 자유재량 	<ul style="list-style-type: none"> • 시설비:국고 • 연료비:학부모(120원/학기) • 식품비: 전액학부모 	<ul style="list-style-type: none"> • 왕국의회가 학교급식사업 보조 지급공 포, 국가적 사업으로 시행 • 초, 중, 고등학교 모든학생 무료급식
	◎ 위탁급식	<ul style="list-style-type: none"> • 급식비: 도시지역-전액 학부모 농어촌지역-급식비중 식품비 및 기타경비의 1/3 • 도서벽지지역-급식비중 식품비 및 기타 경비 • 초등학교의 도서벽지지역, 농어촌 지역 학생 급식 학교 급비 학생에 개 국가 또는 지방자치 단체부담 • 초, 중, 고등학교 약 150,000명의 무료급식 함 					

표 7. 각국의 특색있는 학교급식 관련활동

구분	한국	일본	미국	영국	중화민국	스웨덴
특색 있는 학교급식 관련 활동	<ul style="list-style-type: none"> • 특별활동운영 - 조리실습반 - 식생활문화반 - 음식물쓰레기 줄이기 운동 • 비만관리프로그램 학생, 학부모 영양 상담 및 지도 • 방학중 지역별 결식 아동급식 • 학교급식 후원회를 통한 학교와 지역 사회의 공동 교육활동 	<ul style="list-style-type: none"> • 학교내의 활동 • 교류급식 - 동일학년내 - 다른학년내 - 전교합동 • 행사급식 • 초대급식 • 뷔페, 카페테리아 • 가정, 지역과의 연계 • 부모, 자식의 급식 - 초대급식 - 시식회 - 뷔페, 카페테리아 • 빵식에 따른 식습관을 변화우려 젓가락 사용 의도적 교육 	<ul style="list-style-type: none"> • 다양한 학교급식 program 운영 - special milk program - school breakfast program - summer food service program • 「Dietary Guideline for American」에 따른 학교급식 제공 유도 학급, 학년 단위운영 	<ul style="list-style-type: none"> • 처음에 교사중심으로 결식아동을 위한 급식 시작 • 요즘은 교사노조 활동에서 교사들의 학교급식감독 거부 • 교사들의 거부를 배제하지 우해 급식담당요원 확보가 필요함 	<ul style="list-style-type: none"> • 점심급식학교: 점심시간에 학부모 지역사회 지도자 초청, 현장시찰, 시식합 → 그 주 의 식사 메뉴의 성분 영양가 제시 • 도시락 지참학교: 사친회와 자모회의 영양에 관한 주기적 강연과 토론 → 식품선택 및 요리법 강의 학부모, 교사, 어린이가 참관 	<ul style="list-style-type: none"> • 지역사회연계 • 다른 공공식사 service와 관련 • 지역노인등 다양한 연령층들에게 급식

를 지연시키는 원인이 되었다⁶⁾. 따라서 이러한 문제점을 해결하기 위해 1991년부터 공동조리방식을 도입하게 되었고 1993년에는 농협급식센터 시범학교도 운영하게 되었다.

학교 급식에서 공동조리 방식은 도시지역에 위치한 급식소 설치가 불가능한 학교와 폐교 및 학생수 감소 추세인 농어촌지역을 중심으로 예산절감을 위해 고안된 방식으로 한곳의 공동조리장(공동조리교)에서 구매 생산한 후 인접한 여러개(1개교~5개교)의 비조리교로 운반하여 배식하는 체계이다. 1994년 공동조리 방식 급식학교는 121개교(조리교 40개교, 비 조리교 81개교)로 그 비율이 급식학교수의 5.4%였으나¹³⁾ 1999년 4월 현재 초등학교 23.4%, 중학교 26.8%, 고등학교 4.6%에 달하고 있다(그림 1~8 참조).

공동조리 급식형태는 시설비와 인건비가 절감되며 공동구매로 인한 식재료비의 절감 등으로 학교급식의 조기확대가 가능하도록 하는 장점이 있다고하고 되고 있으나 한편으로는 시설, 설비비 절감 효과 이외에 운영상의 급식비 절감효과에도 유의적인 차이가 없다는 보고도 있어 공동조리 급식체계 개선을 위한 지속적인 연구가 필요하다. 최근에는 학교급식에서도 급식 시설, 설비가 없는 학교를 위해서 1996년부터 위탁급식을 실시할 수 있게 되었다.

위탁급식이라 함은 학교급식 공급업자가 학교의 장으로부터 학교급식을 위탁받아 운영하거나 조리 가공한식품을 운반하여 실시하는 급식을 말한다(학교급식법 제2조(정의), 제2항).

학교급식 자체조리	학교급식 공동조리	위탁급식 교내조리	위탁급식 외부조리
4,283	1,318	6	33

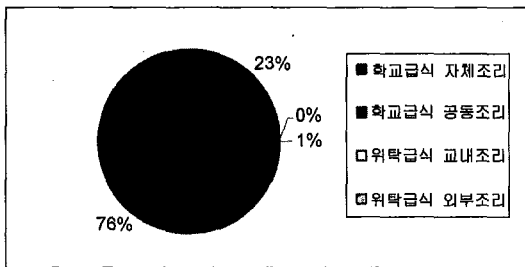


그림 1. 학교급식의 실시상황(초등학교/학교수)

학교급식 자체조리	학교급식 공동조리	위탁급식 교내조리	위탁급식 외부조리
111	222	42	453

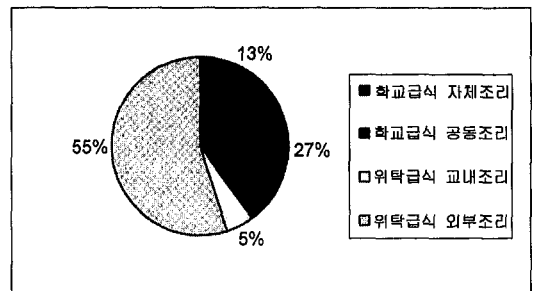


그림 2. 학교급식의 형태별 실시상황(중학교/학교수)

학교급식 자체조리	학교급식 공동조리	위탁급식 교내조리	위탁급식 외부조리
410	43	424	49

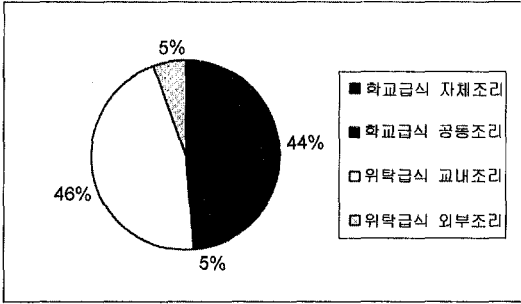


그림 3. 학교급식의 형태별 실시현황(고등학교/학교수).

학교급식 자체조리	학교급식 공동조리	위탁급식 교내조리	위탁급식 외부조리
114	0	1	0

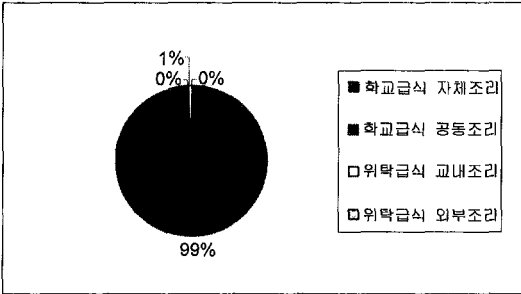


그림 4. 학교급식의 형태별 실시상황(특수학교/학교수).

초등학교	중학교	고등학교	특수학교
4283	111	410	114

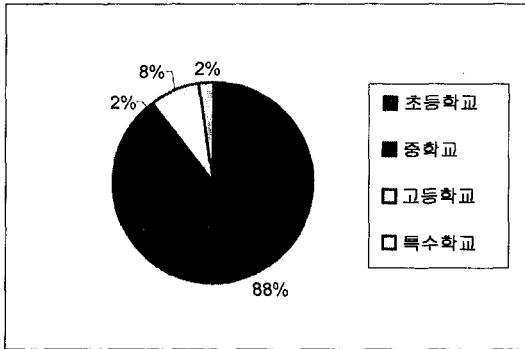


그림 5. 학교급식 자체요리.

위탁급식은 급식전문 경영업체들에 의한 학교급식의 위탁경영으로 학교내 급식조리 시설을 이용하는 방법과 학교 외의 장소에서 조리, 운반하여 급식하는 방법(완제품 운반급식) 및 일부조리나 재가열하여 급식하는 방법(반제품 및 기타) 등이 있다.

초등학교	중학교	고등학교	특수학교
1318	222	43	0

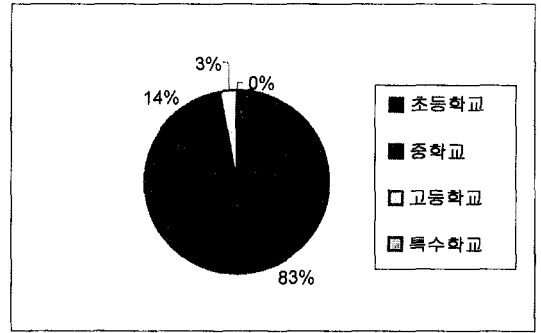


그림 6. 학교급식 공동조리.

초등학교	중학교	고등학교	특수학교
6	42	424	1

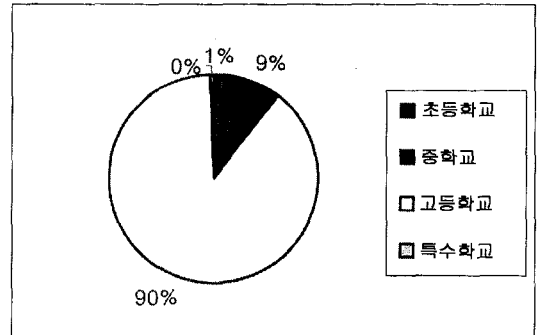


그림 7. 위탁급식 교내조리.

초등학교	중학교	고등학교	특수학교
33	453	49	0

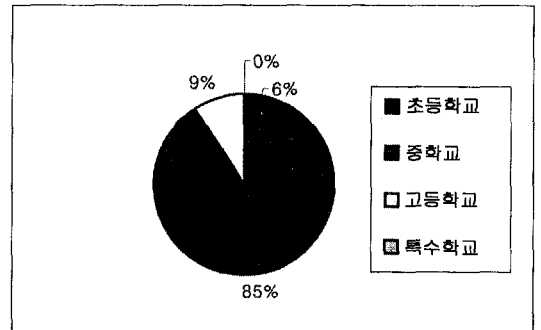


그림 8. 위탁급식 외부조리.

1996년부터 중·고등학교 중심으로 실시되었던 위탁급식은 1999년 4월현재 초등학교 0.7%, 중학교 59.8%, 고등학교 51.1%로 전체 급식학교 대상의 13.4

% 실시하고 있다.

시설과 인력의 부족을 해결하기 위한 공동조리 방식이나 위탁급식은 시설이나 운영상의 번거로움을 줄일 수 있으므로 학교급식의 조기확대 실시를 가능하게 하는 반면에 체계적인 급식관리, 조리종사원의 적정인력 배치, 음식의 품질관리, 급식의 위생 및 안전성문제, 가공식품의 이용증가, 조리법의 단순화와, 일정한 조리법의 반복에 따른 영양불균형과 편식등의 식습관 문제와 더불어 영양교육 기회의 부족등을 초래하게 된다고 한다¹⁴⁻¹⁶⁾.

미국학교 급식의 공동조리 방식은 1960년대 중반 이후 확산되기 시작하여 현재 급식학교의 20~25%를 점하고 있다. 초기에는 현재 우리나라에서 시행하고 있는 뜨거운 상태로 운반, 배식하였으나 대단위 생산이 가능하고 비용면과 위생적으로 안정한 cook/chill system(급속 냉장하여 비조리교에 운반하여 재가열후에 급식), cook/freeze system(조리후 급속 냉동)을 이용하는 방향으로 발전하였다.¹³⁾

우리나라 학교급식중 중·고등학교 급식실시는 학부모들의 주요 관심사이고 15대 대통령 선거 공약사항이기도 하다. 1998년 2월 교육부에서 전국 중·고등학교 2학년 학생, 학부모 교원 총 6400명 대상으로 중등학교 급식실시에 관한 의견조사에서 위탁급식방식에서는 교내식당 조리형태를 가장 선호하였다.

3. 학교 급식 경비

급식에 관한 경비라함은 학교급식을 위한 식품비, 급식 운영비 및 급식시설 설비비를 말한다(학교급식

법 제2조, 제4항). 학교급식은 대표적인 비영리 단체 급식분야로 성장기 아동의 발육에 필요한 영양소 공급을 목표로 급식을 제공하고 한다.

특히 학교급식은 단체급식소의 운영상 특징으로 급식부서의 업무가 독자적으로 운영되기 보다는 운영기관인 학교의 전반적 범위내에서 수행된다는 것과 일정수준의 예산내에서 학교급식의 목표에 적합한 품질의 급식을 제공한다는 것이다¹⁷⁾.

학교급식경비는 표 8과 같이 학교급식 실시에 필요한 시설 설비에 요하는 경비와 학교급식운영에 필요한 경비(시설설비의 유지비, 연료비, 인건비 및 소모품)는 당해 급식학교 설립 경영자가 부담함을 원칙으로 하되 후원금의 범위안에서 그 경비의 일부를 부담할수 있도록 규정하고 있다.

식품비는 학부모 부담을 원칙으로 하되 필요한 경우 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있도록 하고 있다.

국·공립 초등학교는 학부모의 부담능력을 감안하여 도서벽지, 농어촌지역의 급식학교의 경우 국고 또는 교육비 특별회계에서 매년 학교급식 시설비, 운영비(인건비 및 연료비), 식품비를 지원하고 있으며 사립학교의 경우는 시·도 교육감으로부터 급식학교로 지정받아 학교 급식운영에 관한 지도 조언을 받고 있으나 학교급식에 관한 경비일체는 자체 부담으로 운영되고 있다¹⁸⁾.

급식경비중 국가 또는 지방자치단체의 지원은 도서벽지 지역의 초등학교에서는 학부모의 경비(1식당 약 750원)과 농어촌지역의 초등학교에서 식품비의 3분의 1(1식당 약 250원)을 국고에서 지원하고 있다(표

표 8. 학교급식경비의 종류 및 부담자

구 분	경비종류	내 용	부 담 자
학교급식	시설비	급식시설·설비의 설치·유지비	• 학교 설립경영자 부담을 원칙으로 하되 학교급 식후원회에서 부담가능
	운영비	연료비, 학교급식종사자와 인건비 및 소모품비	• 학교 설립경영자 부담을 원칙으로 하되 학교급 식후원회에서 부담가능 • 학부모도 일부 부담가능
	식품비	식품 재료비	• 학부모가 부담 • 초등학교의 도서벽지지역, 농어촌지역 학생과 급식학교 극빈 학생에 대하여는 국가 또는 지방 자치단체에서 부담가능
위탁급식	급식비	학교급식공급업자와 학교장간의 계약에 의한 급식비	• 학부모가 부담 • 초등학교의 도서벽지지역가 농어촌지역 학생과 급식학교 극 빈학생에 대하여는 국가 또는 지방 자치단체에서 부담가능

자료: 교육부, 1999

6 참조).

그러나 교육부는 도서벽지 지역과 농어촌 지역의 식품비 지원액을 연차적을 줄여 학부모자 부담화로 유도하고 이를 급식비 부담능력이 없는 중식지원 대상 아동의 급식비로 지원할 것을 모색하고 있다¹⁹⁾.

스웨덴을 제외한 미국, 일본, 영국 등의 선진국은 물론 우리나라와 여건이 비슷한 자유중국, 싱가포르 등에서도 식품비를 학부모 자부담화 원칙에 의해 운영하고 있는 것으로 알려져 있다(표 6 참조).

국고지원이 감소되고 급식비가 학부모 부담금으로 운영되는 경우 해당학교의 급식비와 급식의 품질은 급식관리자인 영양자의 역량에 따라 상당부분영향을 받게될 것이다¹⁷⁾.

전국 초등학교급식관리 실태조사에서 급식비는 지역별로 비교했을때 식품비, 우유비, 연료비, 운영비에서 유의적인 차이가 있으나 전국 평균 급식비는 1206±338원이었으며 급식형태별 총 급식비의 평균은 단독조리교 1187원, 공동조리교 1338원, 공동관리교 1183원으로 유의적인 차이를 보였다⁵⁾. 앞에서 언급한 바와 같이 공동조리교의 급식비가 단독조리교나 공동관리교보다 높은 것은 경비 절감면에서 공동조리교가 그다지 효과적이지 않음을 말한다.

1998년 2월 교육부의 중등학교 급식실시에 관한 의견조사에서 대다수의 학부모가 따뜻한 음식을 먹을 수 있는 이유로 위탁급식실시를 찬성하였으며 1식당 2000원 이하를 가장 적당하다고 생각하고 있었다²⁰⁾.

4. 학교급식후원회

학교급식후원회는 표 9와 같이 학교급식의 필요성을 인정하면서도 충분한 교육재정을 확보할 수 없는 당면과제를 해결하기 위하여 부족한 교육재정에 대해 학부모와 지역사회로부터 지원을 얻고자 설치된 법률적 조직이라 하겠다²¹⁾.

다시 말하면 학교급식 후원회는 학교급식의 효율적인 실시와 필요한 경비의 조달등을 위하여 학교급식 대상 학교에 학교급식을 지원하고자 하는 학부모와 법인, 단체또는 개인으로 구성하는 후원회를 둘 수 있다(학교 급식법 제 5조의 2항).

학교운영 위원회는 초·중등 학교법에 따르면 학교급식을 포함한 학교운영의 제반사항을 심의하는 국·공립학교의 의무적 법정기구이다.

중전의 학교급식위원회의 기능을 학교운영위원회에서 수행하게 되므로 급식품의 선정방법 및 조달방법, 학부모가 부하는 급식비의 결정, 급식비 면제 대상자의 결정 및 당해 급식비의 충당방안등을 학교운영위원회에서 심의, 결정하게 됨에 따라 학교급식이 보다 수요자가 원하고 만족하는 급식이 될 수 있도록 학교운영차원에서 학교운영위원회의 역할이 중요하다.

학교급식위원회는 학교급식법 시행령에 근거해 학교운영위원회가 구성되지 않는 학교에 한해 설치할 수 있으며 급식 및 위탁급식에 관한 중요사항을 심의한다.

학교운영위원회와 학교급식위원회가 양립하고 있

표 9. 학교급식관련 기구와 학교운영위원회관계

구 분	학교급식관련기구		학교운영위원회
	학교급식후원회	학교급식위원회	
법적근거	• 학교급식법 제5조 2 및 동 법시행령 제4조의 2-10	• 학교급식시행령 제10조의 규정예외의 한 학교급 식시행 규칙 제5-제7조	• 지방교육자치지에 관한법률 시행령 제 27조 제1항 및 동법시행령 제 31조에 의한 각 시·도 조례규정
기능	• 학교급식에 필요한 후원금 의 모집, 후원금의 기부, 후원금의 집행상황의 조사 등	• 학교급식에 관한 주요 사항 심의 - 급식품의 선정 및 조달방법 - 학부모 부담 급식비 결정	• 학교운영의 주요사항심의 • 학부모 경비 부담 사항 • 교특회계등 예산·결산 • 학교운영비 지원 • 학교운영과 관련된 건의사항
구성	• 학부모, 법인, 단체, 개인	• 교직원, 학부모, 해당분 야의 전문가, 지역사회 인사	• 학부모, 교사, 지역사회인사
인원	15이내	7~14인 이하	7~15인 범위안
임기	2년(임원)	없음	1년

자료 : 교육부, 1999

으면 위법이 된다고 하였다²²⁾. 따라서 학교운영위원회, 학교급식위원회, 학교급식후원회의 조화로운 역할수행을 위한 연구가 계속되어야 할 것이다.

학교급식에 대한 지역사회의 관심과 이해를 증진시키기 위하여 학교와 지역사회가 공동으로 학교 교육 활동에 참가하는 프로그램을 개발·적용하는 것으로 후원회 임원조직에 학부모와 지역사회의 주민, 단체 대표 등이 교투 참여 할 수 있게 하여야한다²¹⁾. 또한 후원회 가입 및 후원금 기탁방법은 법규에 따르되 그 절차를 간소화 해야 할 것이다.

5. 학교급식전담직원

1) 학교 영양사

학교급식의 중심핵이 되는 영양사는 아동 및 학생에게 필요한 영양량의 산출, 맛 및 기호를 고려한 식품구성에 의한 식단을 작성하고 맛있는 식사를 만드는 것 이외에 영양관리와 물자관리 또한 식품과 시설 설비 종사직원에 대한 위생관리, 급식지도에 관한 학급담임 등과의 협력, 급식운영에 필요한 사무처리등을 직무로 하고 있다.

학교급식영양사는 위로는 학교설립 경영자와 아래에는 조리종사원의 중간단계 관리자로서 역할을 하면서 식품·영양에 관한 전문지식을 활용하여 양질의 급식이 제공되도록 급식의 전 과정을 조정하고 관리하는 자이다.

학교급식법 시행령 제 5조(전담직원의 자격, 업무

및 배치)에서 학교급식 시설에 두는 학교급식 전담직원은 1회 급식 학생이 50인이상인 학교 급식시설에는 식품위생법 제 37조의 규정에 의하여 영양사 면허를 받은자(영양사)로 하고 학교 안에 급식시설과 설비를 갖추고 학교급식을 실시하는 인접한 2이상의 학교의 장은 1회 총 급식학생의 수가 400인을 초과하지 아니하는 경우 한하여 공동으로 학교급식 전담직원(영양사)를 둘수 있다고 하였다.

1978년 학교급식규칙에 의거 학교급식 업무를 영양사가 전담하기 시작하였으며 1981년 학교급식법이 제정되므로써 정규직 영양사가 배치되었다. 1999년 3월 현재 학교급식영양사의 배치현황은 표 10과 같다.

학교급식영양사 업무 현황조사에서 업무상 어려운 점은 직원과의 관계>조리원과의 관계>시장조사>공동관리>업체와의 관계>식단작성>급식사무 등으로 나타났으며 공동관리학교에서는 공동관리의 어려움이 가장 높았다²³⁾.

농어촌지역과 도서벽지지역의 경우 영양사가 급식 업무외에 급식경리와 접대 업무를 하고 있는 비율이 가장 높았다. 영양사의 업무에 대한 부담은 총급식수 및 조리원 1인당 급식수와 양의 상관 관계가 있으며 특히 공동관리교와 공동조리교 양양사의 업무 부담이 매우 큰 것으로 나타나 조리원 교육 및 영양교육 등 전반적인 업무수행에 어려움이 지적되었다.

2) 조리 종사원

학교급식에 종사하는 조리원수는 도서지역 7.05명,

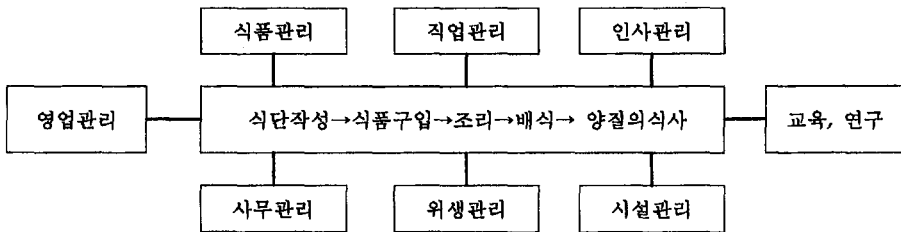


그림 9. 학교영양사의 업무.

표 10. 학교급식 영양사의 배치 현황(1999.3.27 현재)

지부	계	초등학교					중·고등학교					특수학교			사업소	기타
		공립		사립			공립		사립			공립	국립	사립		
		공립	국립	사립	위탁 공립	위탁 사립	공립	국립	사립	위탁 공립	위탁 사립	공립	국립	사립		
계	4,592	113	3,836	12	48	4	245	1	57	48	111	39	4	39	35	

자료: 대한영양사회 학교급식분과위원회, 1999

농어촌지역 5.3명, 도서벽지지역 3.7명으로 나타났으며 급식인원수에 따라 평균조리 종사원수는 500식이하에 3명, 500~1000식에 4.4명, 1000~1500식에 4.7명, 1500~2000식에 6.2명, 2000식 이상 8명이 었다.

초등학교 단독조리 급식학교의 규모별 생산효율성 및 필요인력(명)조사에서 400식이하는 4.1~4.8명, 401~700식에 6.8~8.2명, 701~1100식에 9.7~13.5명, 1101~1500식에 11.1~14.9명, 1501식에 10.9~13.3명을 적정인력으로 제시하였다²⁴⁾.

미국의 경우 조리종사원 배치기준은 1000~2000명의 급식인원에 10~20명의 조리종사원을 두도록 되어있다.

일본의 경우 급식인원이 501~900명일 때 조리종사원이 4명, 901~1300명에 5명배치 1300명 이상이면 6명을 배치하고 급식인원이 500명 증가할 때마다 1명씩 추가하는 기준을 두고 있다.

현재 조리종사원 1인당 급식인원수는 도시지역이 218.8명으로 가장 많았고 농어촌 지역은 107.4명, 도서벽지지역은 91.2명이었다. 따라서 평균 조리종사원 수 및 조리 종사원 1인 당급식인원수는 도시지역)농어촌 지역)도서 벽지 지역의 순으로 나타나 급식규모가 클수록 조리 종사원의 업무에 대한 부담감이 증가 되는 것을 알 수있다²³⁾.

뿐만 아니라 급식학교 조리종사원의 직무 만족도가 낮으므로(특히 급여 및 승진), 이직율이 높고 이에 따라 질적인 급식생산성 저하의 요인이 되고 있는 실정이다¹¹⁾. 따라서 학교급식업무 전반을 과학적으로 분석하고 효과적으로 계획하는 효율적 작업관리 연구를 통하여 급식형태, 급식규모, 시설설비 수준에 따른 적정 조리인력의 기준이 마련되어야 한다²⁴⁾.

또한 시간대별 작업일정계획에 따라 오전 작업시간대의 시간제(part-time)조리 인력의 활용방법 도입도 검토 되어야 할 것이다^{11,24)}. 더불어 급식수가 많은 학교의 조리원 및 영양사의 과중한 업무와 이로 인한 급식의 질 저하 등을 개선하기 위하여 급식비중 인건비에 대한 국고보조금 지급기준을 급식인원인수에 따라 차등화 해야한다.

IV. 학교급식의 문제점과 개선방향

1. 학교급식의 문제점

주로 초등학교 현장중심으로 학교급식에서 시급히

개선되어야 할 문제점은 ① 식당의 확보, ② 효율적인 인력과 급식 경비의 관리, ③ 표준 1인분량과 조리법 개발을 통한 식단의 표준화, ④ 시설 설비 점검 및 보수 등을 지적하였고 한편으로는 ⑤ 영양사를 통한 직접적인 영양 교육 program, ⑥ 올바른 식품구매 환경개선, ⑦ 종업원 훈련 program, ⑧ 급식관련 소프트웨어 보급, ⑨ 초등학교 교원의 급식에 대한 이해도, ⑩ 학교급식 행정 체제 등으로 나타났다.

2. 문제점에 대한 개선 방향

1) 식당의 확보

도시지역 급식학교의 식당급식 비율은 51.5%이며 중소도시 및 농촌지역의 학교가 대 도시 학교보다 식당을 갖춘 경우가 훨씬 많았다. 교실배식의 경우 식사 운반상의 안전문제와 식사환경의 불량으로 올바른 식사지도가 어렵다. 현재의 철제식판(tray)식 식기는 아동의 기호 및 정서를 충족시키지 못한다. 따라서 제공된 급식의 영양적 효과를 얻기 위해서는 기본적으로 식당의 확보와 더불어 식기의 개선, 효율적 배식방법 등이 아동의 정서를 고려한 대책이 필요하다.

2) 표준 1인분량과 조리법 개발을 통한 식단의 표준화

현재 도시지역 학교의 54.2%가 표준식단을 사용하고 있으나 도서벽지 지역이나 농어촌지역에서는 34% 정도로 사용률이 낮다²³⁾. 표준식단 개발을 위하여 학교급식에서 사용될 수 있는 총 430가지의 표준조리 Recipe를 결정하고 1인분량 및 조리법의 표준화는 1997년 대한영양사회 서울지부 학교분과 영양사들이 마련했으므로 많이 이용하여 급식의 질적생산성을 향상시킬 수 있을 것으로 기대된다.

학령기 아동은 발달 단계에 따라 필요영양소가 다름에도 불구하고 초등학교 급식은 고학년 위주로 주로 실시되었으나 아동의 성장발달 패턴을 고려한 식단개발이 절실히 요구된다. 앞으로 전면 확대 실시될 중고등학교 급식에서도 영양기준표에 의거 계속적인 표준식단의 수정, 개발이 필요하다.

표준식단의 사용으로 1인분량(portion size)의 정확한 제시와 배식방법의 개선은 잔식량을 줄일 수 있는 효과가 있다. 또한 학교급식에 대한 기호도를 높이고 잔식량 감소를 위한 복수식단, 카페테리아식 식단 운영 및 아침식사 제공 등의 급식서비스 차원의 대안

들이 모색되어야 할 것이다.

3) 영양사를 통한 직접적인 영양교육 program

영양사의 99.6%가 영양교육의 필요성을 인식하고 있으나 실제로 아동을 대상으로 한 영양교육 실시비율은 도시지역이 59.6%, 농어촌과 도서벽지 지역은 각각 43.7%, 44.8%였다²³⁾. 그러나 수업시간을 활용한 영양교육을 하는 경우는 도서벽지 지역에서는 16.7%이나 도시나 농어촌지역은 10% 정도였다. 실제로 영양교육을 실시하지 못하는 이유는 「학교의 협조 부족」과 「업무시간 부족」이 가장 큰 원인이었다²⁴⁾.

최근들어 초등학교 특별활동반 시간의 이용으로 실험반, 가사반, 식생활문화반의 개설은 학교현장에서 영양교육에 대한 요구도에 따라 좋은 반응을 보이고 있다.

급식학교 교장선생님들의 89.7%는 학교급식에서 영양교육이 필요하다고 했으며 그이유는 학부모와 같은 경향으로 편식교정>바른 식사예절 확립>국산 농산물의 소비 확대>소아 성인병 예방 등을 들고 있다²⁵⁾.

「교육의 일환으로서의 급식」이 되기 위해서는 급식과 연계한 전문적인 영양교육 체계가 확립되어야 하며 장학과의 연계지도 강화로 교육적 효과의 극대화가 필요하다.

4) 시설 설비점검 및 보수

초등학교 급식소에 설치가 시급한 조리기구는 야채절단기>가스튀김기>가스부침기>탈피기>세척기>가스회전식 국솥의 순이었다²³⁾.

학교급식의 양적확대와 더불어 질적향상을 위하여 시설 설비의 현대화 및 자동화 등이 요구된다¹¹⁾.

학교급식 시설기준을 급식규모별, 학교급식 유형별, 운영 형태별, 시설 설비에 따라서 그 내용을 수정, 보완되어야 한다²⁶⁾.

특히, 위생적인 급식, 적온급식, 어린이의 기호도 충족을 위한 다양한 조리법 개발에 필요한 기본적인 각종 저장시설 및 조리기구의 설치와 노후된 설비의 교체가 시급히 요구된다¹²⁾.

5) 올바른 식품구매 환경개선

올바른 식품구매를 위한 시장정보 및 각 지역별, 유통체계에 대한 지역간의 조정이 요구된다. 특히 농어촌 지역과 도서벽지지역 급식학교의 구매환경 개선의 하나로 1차 식품의 유통비용 절감으로 학부모 및 학교부담을 줄일 수 있도록 지역내의 협조 체제가 필요

하다.

6) 급식관련 전산화 program보급

1996년 대한영양사회 서울지부 보고서에서 급식관리 업무중 컴퓨터 활용의 업무처리는 학교 85.71%, 사업체 46.30%, 병원 42.37%이었으며 컴퓨터 활용분야는 식단관리가 대부분이었다²⁶⁾.

1994년부터 Excel program을 활용한 학교급식 일지의 전산화에 이어 Excel의 장점을 최대한 살리면 표준 레시피작성, 예산작성, 식품 발주, 급식일지 작성, 소모품 대장의 업무 연계성과 더불어 정확성, 편리성을 증가시켜야 한다. 더 나아가 영양상담과 영양교육 프로그램의 개발로 아동에게 영양서비스의 폭을 넓혀야 할 것이다.

7) 초등학교 교원의 급식에 대한 이해도

학교급식 및 영양교육에 대한 효과는 아동들의 담임이 되는 일반교사들의 이해 정도에 따라 크게 영향을 받는다. 따라서 급식 전담직원의 교원양성 과정에서 학교급식이나 영양교육지도를 일반교양이나 심화과정에서 필수와 하거나 현직교사들의 연수과정으로 교육대학이나 교원 연수원 및 각 교과 연구회등에서 영양교육 과정을 개설하여 일반교사들에게 급식과 영양교육에 대한 이해도를 높이는 기회가 주어줘야 한다²⁸⁾.

8) 학교급식 운영체계

학교운영위원회의 운영을 자율화하여 학교급식관련 운영위원회만은 학교급식 영양사들의 참여를 확대함으로써 학교급식 업무 추진에 효율적이어야 한다¹¹⁾.

조리종사원의 처우 개선 및 지도·감독 원한을 학교급식 영양사에게 강화하여 결과적으로 아동·학생들의 급식의 질을 향상시킬 수 있을 것이다. 앞에서 언급한 바와 같이 현재 조리종사원 1인당 학생수가 200명이 넘을 경우 조리종사원의 충원이나 질높은 자원봉사를 지원할 수 있어야 한다. 학교급식 행정조직 부서에 영양전문가를 임용하여 중·고등학교 급식 확대 방안에 따른 효율적인 업무추진으로 학교급식의 효과를 높여야 할 것이다.

V. 학교급식의 나아갈 방향

학령기 특히 초등학교 시기는 성장발달이 왕성한 시기이며 이 시기에 형성된 생활습관은 일생을 건강

하게 살아가는 기초가 되므로 아동기의 올바른 식습관 및 생활양식의 습관들은 매우 중요한 일이다^{32,33)}. 그러므로 우리는 식생활을 통해 아동에게 단순히 영양있는 식사를 제공해 주는데 그칠 것이 아니라 아동이 살아가는 동안 스스로 올바른 식습관을 형성하고 알맞은 영양을 섭취할 수 있도록 영양교육을 실시하지 않으면 안된다³¹⁾.

지금 우리가 고려해야 할 아동의 영양문제는 여러 가지 영양소섭취의 불균형, 영양과잉 섭취, 아동기의 영양상태가 성인이 된 후의 건강에 미치는 영향 및 나쁜 식습관을 들 수 있다. 가정에서, 학교에서, 사회에서 영양방임이 된 아동이 더 늘어나지 않게 하는 것은 부모의 책임을 추궁하는 단계를 넘어 교육정책과 지역사회의 관심이 이 문제를 심각하게 생각해야 할 시기에 직면하고 있다³⁴⁾.

1. 교육부의 학교급식 정책방향

■ 기본방향

- 초등학교 급식 전면 실시 추진과 급식운영의 효율성 제고 및 위생, 안전 관리 철저
- 비만학생관리 특별 프로그램 운영 및 영양상담, 지도강화
- 고등학교 급식은 급식시설 설치·운영 위탁, 학교 자체조리 등으로 2000년까지 전면 실시
- 중학교 급식은 2002년까지 연차적 확대

■ 내실화 방안

- 위생 및 안전 관리체계 확립, 위생 및 안전 점검 실시
- 위생 교육강화, 급식시설·설비 개선 및 확충
- 학교운영 위원회 활성화, 급식관리의 과학화
- 급식설비의 현대화, 급식운영·관리자 교육
- 쾌적한 식사공간 확보, 다양한 식단 및 특별 급식
- 학생·학부모 영양상담 및 지도, 비만관리 프로그램운영
- 영양지식 및 생활건강 실천의 장, 사회성 교육의장

2. 시대적 요구에 부응하는 학교급식의 방향

1) 영양클리닉의 개설과 영양상담실의 설치

1980년대에는 10%미만이던 초·중·고등학생의 비만빈도가 1990년에 들어서면서 14.2%에서 1995 18.3%로 해마다 증가하고 있고 일부 대도시 고소득

아파트 단지내 아동은 20%가 넘어 현대사회의 새로운 영양문제로 제기되고 있다^{31,33)}.

초등학교 교사가 느끼고 있는 초등학생의 영양문제는 가공식품이나 인스턴트식품의 과잉섭취(편식)·식사예절의 부족)비만의 순으로 영양문제가 심각하다고 인식하고 있었고, 허약아)영양성빈혈)식욕부진의 순으로 심각하지 않다고 인식하고 있다³⁵⁾.

비만아동의 대부분은 환경적 요인으로 잘못된 생활습관에 기인하며 특히 도시형 문화생활은 아동들의 신체적인 활동의 기회를 줄이고 패스트 푸드의 범람과 마스크의 무분별한 식품광고의 영향으로 식품소비를 증가시키고36) 더욱이 비만아동은 중등도 및 고도비만이 1/3 이상을 차지하고 87%가 고지혈증, 지방간, 고혈압, 당뇨병 등의 합병증으로 성인병의 임상적 증후를 가지고 있다³¹⁻³³⁾.

최근 비만인구의 증가에도 불구하고 우리사회에서는 비만에 대한 올바른 지식 및 관리에 대한 교육이 부족한 실정이라서 식욕억제제, 단식, 살빼는 기구등이 무분별하게 이용되고 있어 건강을 위협하고 있다³³⁾. 실제로 중·고 여학생들의 경우 대부분 다이어트를 경험하였고 상당수는 무리한 다이어트로 거식증, 우울증, 대인기피증세까지 보이고 있지만 뚜렷한 예방대책이 마련되지 못하고 있는 실정이다. 따라서 아동들의 비만에 대한 올바른 지식습득 및 건강관리를 위하여 학교차원에서의 교육관리가 필요하다. 영양사는 매일 학교급식관리 업무가 완료되는 오후 2-4시 사이에 비만, 편식, 체중조절 등에 관한 영양 클리닉을 개설하고 식생활 교정 프로그램을 운영한다. 영양클리닉을 위해서는 식사지도식이나 상담실을 활용할 수 있고 더욱 적극적인 경우는 별도의 「영양상담사」운영을 시도하는 것이다.

영양사는 매일 학교급식 관리업무가 완료되는 오후 2-4시 사이에 비만, 편식, 체중조절 등에 관한 영양클리닉을 개설하고 식생활 교정 프로그램을 운영한다. 영양클리닉을 위해서는 식사지도식이나 상담실을 활용할 수 있고 더욱 적극적으로는 별도의 「영양상담실」운영을 시도하는 것이다.

2) 영양관련 특별 활동시간의 강화

아동들은 어려서부터 패스트푸드에 익숙해 있어서 햄버거, 핫도그, 도넛 말만 들어도 군침이 도는 식품으로 되었다. 패스트푸드는 구미에서 「빨리나오는 식

품」에서 「빨리 멀리 해야 할 식품」으로 분류되고 있으며 주로 단백질과 지방인 영양불균형 고칼로리 농축 식품이다. 설문조사에 의하면 학부모들이 바라는 영양교육의 내용은 바람직한 식습관 유도(편식교정)·식사예절(영양이론)·상차림·식단짜기 등의 순서였으며 교장선생님들은 효율적인 영양교육을 위해서는 영양사의 교실 수업이나 실물예시 및 실습수업이 요청된다고 하였다²⁵⁾.

현재 학교에서는 직접적인 영양교육 실시가 어려운 실정이므로 특별활동시간을 이용하여 식품·영양이론, 음식문화, 비만 및 체중관리, 식품위생 등에 관련된 실제적인 내용의 실습과 함께 다룬다. 영양관련 특별활동으로는 가사부, 실과부, 식생활문화부 등이 운영되고 있다²⁵⁾.

현재 학교에서는 직접적인 영양교육 실시가 어려운 실정이므로 특별 활동 시간을 이용하여 식품·영양이론, 음식 문화, 비만 및 체중관리, 식품위생 등 특별활동으로는 가사부, 실과부, 식생활문화부 등이 운영되고 있다. 학년별, 지역적 특성, 지도의 방법과 형태, 과정 등을 고려한 다양한 프로그램을 개발하고 그에 적합한 지도자료의 개발에 힘써야 할 것이다.

3) 학교급식의 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point) 시스템 적용

현재 우리나라 학교급식은 수적으로는 급속한 성장을 하고 있다고 볼 수 있으나 생산효율, 위생적 관리 체계 등의 질적인 면에서 열악한 실정이다.

학교급식의 위생은 학교급식제도 자체를 위협할 수 있는 위험요소들을 가지고 있다. 즉, 단체급식의 특징인 대량조리 및 일정한 시설·설비내에서 한정된 인원으로 일정시간내에 급식하여야하는 조건으로 조리 후 식사때까지 시간경과가 일반가정이나 대중음식점보다 길어 식중독 발생의 위험성이 크며 아동, 학생들은 일반적으로 식품독균에 감수성이 더 크고 피해정도가 더 클수 있으므로 학교급식의 위생은 더욱 중요하다.²³⁾

따라서 급식규모와 작업환경에 맞는 시설·설비와 이에 상응하는 적정인원의 배치 및 위생교육 등으로 급식의 질을 향상시키고 생산성을 증진시킬 수 있는 효과적인 관리체계도입이 시급하다고 본다. 따라서 학교급식 시설의 설비를 HACCP(위생분석·중요관리점) 시스템으로 전환할 때가 되었다^{13,23,30)}.

식품의 위생적 환경을 통제하기 위한 기준이란 구체적인 척도를 말하며 물리적(시간, 온도), 화학적(염농도, pH), 생물적(관능적, 미생물적)의 특성을 가지고 있다.

HACCP 평가과정을 위해 레시피 조성, 생산단계에 따른 방법, 조리된 식품의 취급 방법 등에 관한 정보가 필요하며 국가적 차원의 관리체계의 확립이 시급하다.

4) 학부모를 대상으로 하는 영양교실, 강연회, 연구회의 운영

학교급식, 비만, 다이어트, 식품위생, 식단짜기, 식사지도 등은 학부모들이 실생활에서 가장 관심을 갖고있는 문제이므로 이러한 공동관심사를 토대로 가정과 학교간 연계를 강화할 수 있다³¹⁾.

어머니 대상의 영양교실을 정례화하고 부정기적으로 강연회를 개최하고 관심있는 학부모를 대상으로 연구회를 운영한다. 따라서 급식과 아동영양에 관심이 있는 학부모를 중심으로 학교급식과 영양에 관한 정보를 교환하고 자료를 개발할 수 있는 영양 교육연구회를 조직하며 소아비만, 식품위생, 균형잡힌 식단구성, 아동편식 등의 영양관련 문제를 학부모 대상으로 교육도 실시하고 이에 대한 가정에서의 실천할 수 있는 구체적인 방안을 연구하고 실천할 수 있도록 한다.

5) 영양교육내용의 체계화

현재 초등학교 제 6차 교육과정에서 지도하는 영양교육 내용은 체육, 도덕, 자연 등에 주로 4, 5, 6학년 에 분산되어 편제되어 있다³⁰⁾.

특히 초등학교의 경우 바른생활, 실과, 체육 등 여러교과에서 부분적이고 단편적으로 다루어지고 있어서 영양교육이 중복되거나 편중 될 가능성이 높다. 따라서 영양교육의 전체적인 틀속에 교육을 실시하도록 하기 위해서는 영양교육 교과내용을 체계화하고 이를 교사들이 손쉽게 활용할 수 있는 교사용 지침서를 개발해야 한다³¹⁾.

제 7차 교육과정은 각 학년간의 통합을 더욱 강조하는 방향으로 따른다면 영양교육내용의 통합과 체계화는 더욱 필요한 것이다. 영양교육내용으로는 영양이론, 식품의 성분, 균형적인 식사방법, 식품의 안전한 섭취와 위생관리, 식생활 문화 그리고 식생활관련 환경보호 등이 포함되어야 한다. 장기적으로는 초등학교 교학년과 중등학교에서 영양 및 식생활과 관련

된 독립교과를 신설하는 방법이고 고등학교의 경우는 「영양과 식생활」 관련과목을 선택교과로 신설하는 방법이다.

6) 영양사와 일반교사간 협력활동의 활성화

학교급식에서 영양사가 급식위주의 역할로 이해되는 현실에서 영양교육 프로그램은 아동뿐만 아니라 교사, 학부모들의 영양교육 이해의 측면에서도 대단히 중요하다.

영양사는 담임교사로부터 영양문제가 있는 학생의 정보를 받아서 개별 혹은 집단적으로 학생을 지도하고 그 결과를 담임교사에게 통보하고 의견교환을 함으로써 영양교육의 효과를 향상시켜야 한다. 예를 들면 비만아동에 대한 교육 및 교정 프로그램을 개발하고 진행할 필요가 있다.

영양교육의 실습이나 전문이론적 배경은 영양사들이 담당하고 학습지도 방법은 교사들이 담당함으로써 상호협력하여 이해의 폭을 넓힐 수 있는 Team Teaching 영양교육 프로그램이 아동, 학생, 학부모에게 운영될 때 영양사들의 전문성을 발휘할 수 있으며 권위와 신뢰를 향상시킬 수 있다^{30,31)}.

VI. 결 론

앞으로는 지역별로 초등학교를 중심으로 중·고등학교를 연계하는 통합적인 급식 및 영양교육 체제를 구축할 필요가 있다. 1997년부터 우리나라가 IMF 지원금융을 받게되면서 사회 각 부문에서 구조조정을 겪고 있는 요즘의 현실은 더욱 기초적인 영양섭취, 합리적인 식생활로 질병예방 및 건강증진을 위한 영양교육의 중요성과 필요성이 요구된다. 무엇보다 중요한 것은 21세기를 짊어지고 나아가 우리나라 아동의 건강을 책임지는 막중한 역할을 담당하고 있다는 사명의식을 가지고 영양클리닉의 개설과 영양상담실의 운영, 영양관련 특별활동시간의 강화, 학교급식의 HACCP 시스템 적용, 학부모대상 영양교실, 강연회, 연구회의 운영, 영양교육 내용의 체계화, 영양사와 일반교사간 협력활동의 활성화 등으로 학교특성에 맞는 학교급식 실시의 효과를 더욱 극대화 시켜야 한다. 따라서 일선의 학교급식의 전담직원인 영양사, 학부모, 일반교사, 양호교사, 학교장, 식품영양 전공학계, 행정당국의 공동노력이 필요한 시기이다.

참고문헌

1. 김상욱 : 우리나라 학교급식 사업방향, 한국학교보건학회지, 3(1):3-7, 1990
2. 이원우 : 우리나라 학교급식의 정책방향, 교육부(학교급식연수회) pp.5-23, 1993
3. 박희용 : 학교급식 활성화를 위한 제언, 한국학교보건학회지, 3(1):8-14, 1990
4. 조정순 : 우리나라 학교급식의 의의와 당면과제, 국내외 학교급식의 현황, 대한영양사회, 1990
5. 정현주, 문수재, 이일하, 유준희, 백희영, 양일선, 문현경 : 전국초등학교 급식관리 실태 조사, 한국 영양학회지, 30(6):704-714, 1997
6. 이미숙, 박영숙, 이정원 : 초등학교 및 그 학부모의 학교급식에 대한 만족도, 한국영양학회지, 31(2): 179-191, 1998
7. 이윤주, 장경자 : 인천시 초등학교 급식에서 자주 제공되는 음식의 기호도와 섭취량에 따른 1인 적정 설정을 위한 기초연구, 대한 영양사회 학술지, 4(2):123-132, 1998
8. 박경목, 김정숙, 한재숙, 허성미, 서봉순 : 급식학교와 비급식학교 아동의 식생활 습관에 관한 비교연구, 한국 식생활문화학회지, 11(1):23-35, 1996
9. 박준교, 이원묘 : 국민학교 아동의 영양교육 발전방안, 1994년 학교분과 연차대회(대한영양사회), pp 7-42, 1994
10. 김상욱 : 학교급식기본방향, '97 학교급식연수회 후반기(교육부), pp 5-22, 1997
11. 유영상 : 한·일 양국초등학교 아동과 학부모의 학교급식에 관한 의식 및 아동의 식품기 호도 비교 연구, 한국 식생활문화학회지, 11(1):13-21, 1996
12. Josephin Martin, ph D, RD : 미국의 학교 급식프로그램, 국민영양 185: 30-32, 1997
13. 최은희, 이진미, 광동경 : 학교급식비 관리의 효율적 개선을 위한 연구-공동조리 및 단독 조리 급식학교의 비교-, 대한영양사회 학술지 1(1):54-65, 1995
14. 황순녀 : 학교급식위탁, 국민영양 190:2-11, 1997
15. 최정옥 : 공동조리 급식학교 운영사례, '93 학교분과 연차대회(대한영양사회) pp.117-122, 1993
16. 이원묘 : 학교급식공동관리의 문제점과 개선방안, 국민영양 146(3):14-19
17. 최은희, 이진미, 광동경 : 초등학교급식에서 수행되는 급식비 관련 재무관리 업무분석, 대한영양사회 학술지 2(2): 123-140, 1996
18. 박준규, 학교급식 변천과 전망, 신규실무자(보건의) 기본교육 연수교재(서울특별시교원연 수원) pp 175-186, 1995

19. 최광석 : 학교급식의 현황과 전망, 월간 식생활 93(4): 30-33, 1993
20. 이기우 : 학교급식 정책방향, 교육부(학교급식 연수회) pp. 3-18, 1998
21. 윤광현 : 급식학교 운영의 실제, 영양사 교직교육과정연수 pp.273-294, 1998
22. 인천용현초등학교 : 학교급식후원회운영의 활성화방안, 한국학교보건학회지10(2):113-120, 1996
23. 이용욱 : 학교급식의 위생, 안전성 확보방안, 1997년도 전국영양사학술대회 pp. 23-47, 1997
24. 강명희, 김은경 : 급식실태조사를 통한 학교급식의 질적 향상전략, 학교급식질 향상을 위한 심포지움 pp. 7-47, 1995
25. 엄초애의 : 전국국민학교 학부모와 교장선생님을 대상으로 한 영양교육의 필요성에 관한 조사, 대한영양사회 학술지, 1(1):89-95, 1995
26. 양일선 : 학교급식의 생산성 향상을 위한 조리인력의 활용방안, 학교급식질 향상을 위한 심포지움 pp. 83-105, 1995
27. 대한영양사회 : 서울 지부연보 4: 99-115, 1996
28. 강원도 철원군 신철원초등학교 : 급식학교 아동들의 학교급식 효과에 관한연구, 한국학교 보건학회지 9(1):1-16, 1996
29. 김기철, 공동조리에 의한 학교급식시행 및 개선안, 학교분과연차대회(대한영양사회), pp 57-71, 1992
30. 서울영중초등학교 : 농협급식센터와 연계한 학교급식실시의 효율적인 운영방안, 학교보건 학회지, 9(1):17-29, 1996
31. 송춘혜 : 학교급식교육의 문제점과 개선 방안, 국민영양 pp.30-35, 1999
32. 송광용 : 학교 영양교육 활성화의 요건 1997년도 전국영양사 학술대회 pp. 124-139, 1997
33. 조정순 : 성장기 어린이의 영양, 교육부(학교급식연수회) pp.53-90, 1993
34. 김주연, 김정순 : 비만아동의 생활습관에 관한 조사연구, 한국학교보건학회지(10)1:99-71, 1997
35. 모수미 : 우리나라 영양교육의 현황과 개선 방향, 한국영양학회지, 23(3): 181-187, 1990
36. 서은나, 김초강 : 초등학교 영양교육실태에 관한 조사연구, 한국영양학회지 31(4):787-798, 1998
37. 이동환 : 비만아의 진단과 관리, 소아과학회지, 39(8), 1996
38. 대한영양사회 : 어린이비만! 이렇게하자. 국민건강을 위한 영양교육 및 전시회, 1993